

KOKEN MET DE BIG GREEN EGG IS EEN WAY OF LIFE



# EEN MANIER VAN WERKEN

Het gigantische nieuwe kookboek van Big Green Egg – u weet wel, die grote groene apparaten die u bij zo'n beetje elk restaurant ziet staan – heet *Modus Operandi*. Voor de echte *afficionados*.

FOTOGRAFIE SVEN TER HEIDE





### OP ZEEZOUT GEROOSTERDE SARDINES MET GEPOFTE TOMAATJES

*Bereiding kost minder dan 60 minuten*

- 8 sardines
- 2 takjes rozemarijn
- 2 takjes tijm
- 20 witte peperkorrels
- 2 bollen knoflook
- 1 kg grof zeezout
- 100 ml + 2 el olijfolie
- 4 trosjes cherrytomaatjes

**1** Snijd de koppen van de sardines. Snijd de kant van de buikwand van de visjes netjes af en verwijder de ingewanden. Leg de sardines in ijswater en wrijf eventuele schubben eraf. Laat de sardines op keukenpapier uitlekken.

**2** Snijd de takjes rozemarijn en de tijm in grove stukken. Kneus de peperkorrels en halveer de bollen knoflook. Meng de kruiden, de peperkorrels en de knoflook in een *skillet* (gietijzeren pan) met het zeezout en de 100 ml olijfolie. Verwarm de skillet met het zoutmengsel (direct, 220°C) tot het mengsel begint te kleuren.

**3** Wrijf de sardines in met de eetlepels olijfolie en leg ze met de tomatentrosjes op het zoutmengsel. Rooster de sardines circa drie minuten, keer ze om en rooster ze drie minuten langer.



### KIPVAN HET SPIT

*Bereiding kost meer dan 60 minuten*

- 2 boerderijkippen
- 1 bol verse knoflook
- 1 witte ui
- 1 citroen
- 2 takjes tijm
- 2 takjes rozemarijn
- 2 el olijfolie
- 50 g rub voor kip

**1** Leg de kippen op uw werkblad. Halveer de bol knoflook in de breedte. Pel de ui en snijd deze en de citroen in kwarten. Vul de kippen met de knoflook, de ui, de citroen, de tijm en de rozemarijn.

**2** Rijg de kippen aan het spit en wrijf ze in met de olijfolie. Bestrooi de kippen rondom met de rub. Gril ze circa zeventig minuten (direct, 175°C) totdat ze een kerntemperatuur van 70°C hebben bereikt. U meet de kerntemperatuur van kip in het dijbeen.



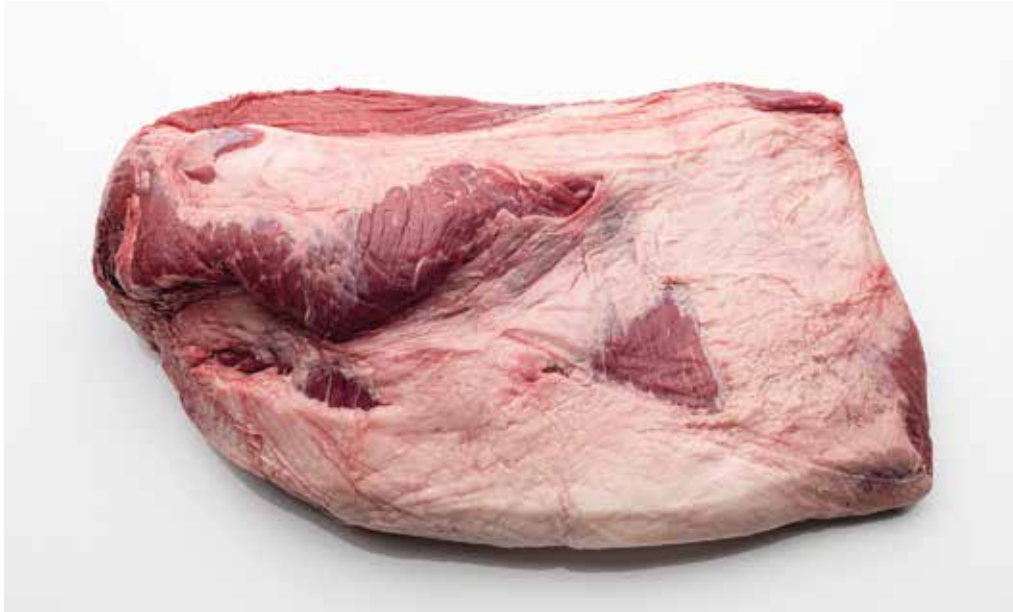
### RUBVOOR KIP

- 30 g ongemalen vadouvan
- 10 g witte peperkorrels
- 5 g komijnzaad
- 30 g Indiaas kerriepoeder
- 20 g gerookt paprikapoeder (zoet)
- 10 g gemalen gember
- 5 g mosterdpoeder
- 5 g gemalen nootmuskaat
- 5 g knoflookgranulaat
- 20 g selderijzout
- 30 g donkere basterdsuiker

**1** Maal of wrijf de vadouvan, de peperkorrels en het komijnzaad fijn in een specerijenmolen, een koffiemolen of een vijzel.

**2** Meng alle ingrediënten voor de rub en bewaar tot gebruik in een afgesloten bakje.





## BRISKET

*Bereiding kost meer dan 60 minuten*

- 1 brisket whole packer (flat en point) van 5-6 kg
- rub voor rundvlees

- 1** Trim de brisket door eventuele losse stukjes vlees en overtollig vet af te snijden zodat u een mooi, gelijkmatig stuk vlees hebt.
- 2** Wrijf de brisket rondom royaal in met de rub voor rundvlees.
- 3** Rook de brisket met zes hickory chunks ca. vijfenhalf uur op de vetkant (indirect met druippan, 102°C) totdat deze een kerntemperatuur van circa 70°C heeft bereikt en een mooie *bark* heeft.
- 4** Haal de brisket uit de Big Green Egg, verpak het vlees in *butcher paper* en laat circa vijfenhalf uur langer garen totdat de brisket een kerntemperatuur heeft bereikt van 95°C.
- 5** Laat de brisket in het *butcher paper* in een koelbox minstens een uur rusten voordat u het vlees aansnijdt. De koelbox heeft hierbij een isolerend effect.

## RUBVOOR RUNDVLEES

- 10 g jeneverbessen
- 25 g zwarte peperkorrels
- 30 g mosterdzaad
- 12 g venkelzaad
- 10 g komijnzaad
- 30 g gerookte paprikapoeder (zoet)
- 30 g madras kerriepoeder
- 20 g knoflookgranulaat
- 10 g gemalen nootmuskaat
- 10 g gemalen gember
- 3 g gemalen kruidnagel
- 400 g fijn zout
- 250 g donkere basterdsuiker

- 1** Maal of wrijf de jeneverbessen, de zwarte peperkorrels, het mosterdzaad, het venkelzaad en het komijnzaad fijn in een specerijenmolen, een koffiemolen of een vijzel.
- 2** Meng alle ingrediënten voor de rub en bewaar tot gebruik in een afgesloten bakje.



Oosterscheldekreef The Midor  
(recept staat in *Modus Operandi*).